Manual de Instrucciones
Listado de Servicio Técnico Autorizado
y Certificado de garantía

Active su Garantía Original

Ingrese en ***www.garantiaoficialatma.com.ar***
y participe del sorteo de importantes premios
Términos y Condiciones a su disposición en la página web mencionada.

Horno de Pan
HP4041E

230V ~ 50Hz 600W

ROGAMOS LEER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA UNIDAD.

CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES . . . . . .Pág. 4

INTRODUCCIÓN . . . . . .Pág. 5

COMPONENTES . . . . . .Pág. 6

PANEL DE CONTROLES - TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES . . . . . .Pág. 7

DESCRIPCION DE LOS PROGRAMAS . . . . . .Pág. 8

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN . . . . . .Pág. 10

SOBRE ESTE HORNO DE PAN . . . . . .Pág. 10

SOBRE LAS RECETAS . . . . . .Pág. 10

COMO TRABAJAR CON SU HORNO DE PAN . . . . . .Pág. 11

USO DEL TEMPORIZADOR . . . . . .Pág. 13

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA . . . . . .Pág. 14

TIEMPOS DE PROCESO DE COCCIÓN . . . . . .Pág. 15

CONOZCA SUS INGREDIENTES . . . . . .Pág. 16

¿NECESITA AYUDA? . . . . . .Pág. 22

BUSCA DE AVERIAS / FALLOS . . . . . .Pág. 25

LISTADO DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS PARA LA REPUBLICA ARGENTINA . . . . . .Pág. 28

CERTIFICADO DE GARANTIA . . . . . .Pág. 30

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de poner en marcha un aparato eléctrico observe detenidamente las normas básicas de seguridad.
En primer lugar mencionamos el peligro de daño personal y en segundo, el peligro de causar daños o de dañar el aparato. Estos peligros están señalados en el texto a través de las indicaciones:
ADVERTENCIA: Peligro de daño personal.
IMPORTANTE: Daño del aparato.
En este manual, además de estas indicaciones, le damos también instrucciones de seguridad importantes.

LUGAR DE COLOCACIÓN
- Coloque siempre el aparato lejos del borde de la superficie de trabajo.
- Cuando se sirva del aparato, coloque éste en una superficie llana y lisa.
- El aparato no se puede utilizar al aire libre.

CABLE DE CONEXIÓN A LA RED
- El cable de conexión a la red debe extenderse desde el tomacorriente hasta el aparato, sin quedar demasiado tensado.
- No deje colgando nunca el cable por el borde de la placa de trabajo, para que esté fuera del alcance de los niños.
- No deje el cable suelto en una habitación, por ej., entre un tomacorriente instalado bajo y una mesa.
- No deje pasar el cable sobre una cocina, un tostador, o cualquier superficie caliente que pudiera dañarlo.

SU SEGURIDAD
- **ADVERTENCIA:** No toque nunca las partes calientes. Use siempre un paño o un guante de cocina para sacar el molde caliente del aparato. Utilice siempre el gancho para extraer el amasador cuando éste quede dentro del pan. Las aperturas de ventilación de ningún modo podrán estar tapadas.
- **ADVERTENCIA:** Evite el contacto con las piezas móviles mientras el aparato está funcionando.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no ponga el aparato nunca en agua u otros líquidos.
- Al mover el aparato con el contenido caliente dentro y al tener que colocarlo en otro lugar, tenga el máximo cuidado.
- No utilice el horno de pan para guardar cosas ni introduzca objetos en él porque puede causar un incendio. También hay riesgo de descargas eléctricas.
- Nunca toque en el aparato con las manos mojadas o húmedas.

NIÑOS
No permita nunca que los niños trabajen con este aparato, pues pueden herirse fácilmente en la cocina, especialmente cuando están sin vigilancia y cuando hay aparatos en marcha o se está cocinando.

Explique a sus niños los peligros que encierra una cocina, adviértalos de peligros como por ej., tocar con la mano en superficies calientes que ellos no pueden aún ver exactamente o donde no llegan.
Este aparato no está destinado a aquellas personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén de alguna manera reducidas o no cuenten con la suficiente experiencia o con el conocimiento necesario del producto, a menos que estén supervisadas por una persona competente durante la utilización del mismo.
Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no jueguen con este aparato.

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

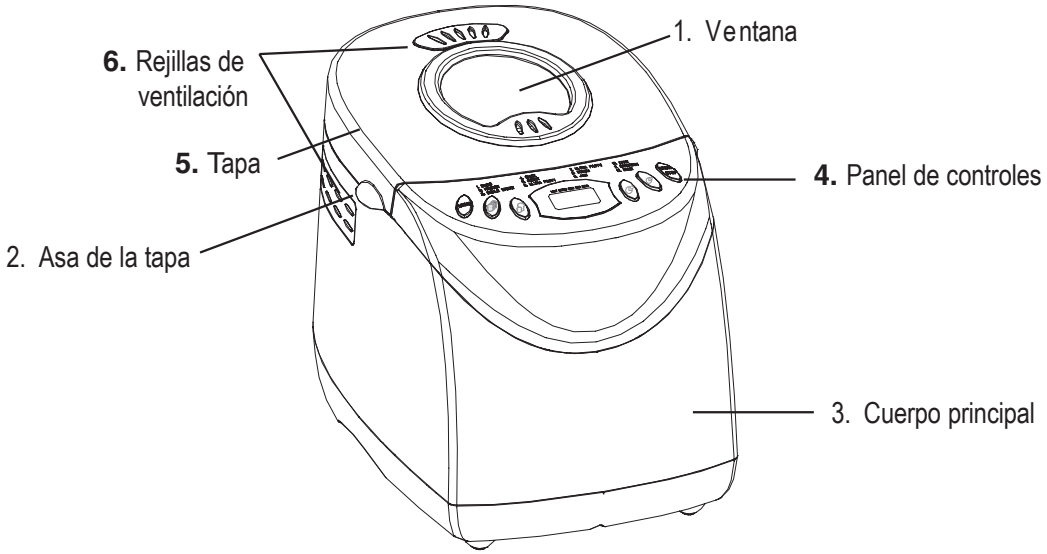
• Si el cable de alimentación se dañara no intente repararlo usted mismo, debe ser reemplazado por el fabricante, el Servicio Técnico Autorizado o personal idóneo para evitar cualquier riesgo.
• La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el horno de pan.
• No ponga el aparato directamente encima o al lado de una cocina a gas o de una cocina eléctrica, de quemadores o de otras fuentes de calor.
• No ponga ni el molde ni objetos sobre el aparato para evitar que su horno de pan se dañe.
• No limpie el aparato con esponjas aceradas o virulanas. No lave el molde, el amasador, la copa graduada ni la cuchara de medición en el lavaplatos.
• Proteja el aparato y el cable de fuentes de calor, de los rayos solares directos, de la humedad, de bordes cortantes o de cosas semejantes.
• Cuando vaya a encender la máquina, el molde ya tiene que estar introducido en el aparato.
• Saque siempre el enchufe del tomacorriente, cuando no esté utilizando el aparato, cuando se monten accesorios, cuando limpia el aparato o siempre que ocurra una falla. Desenchufe, tirando siempre por la ficha y no por el cable.

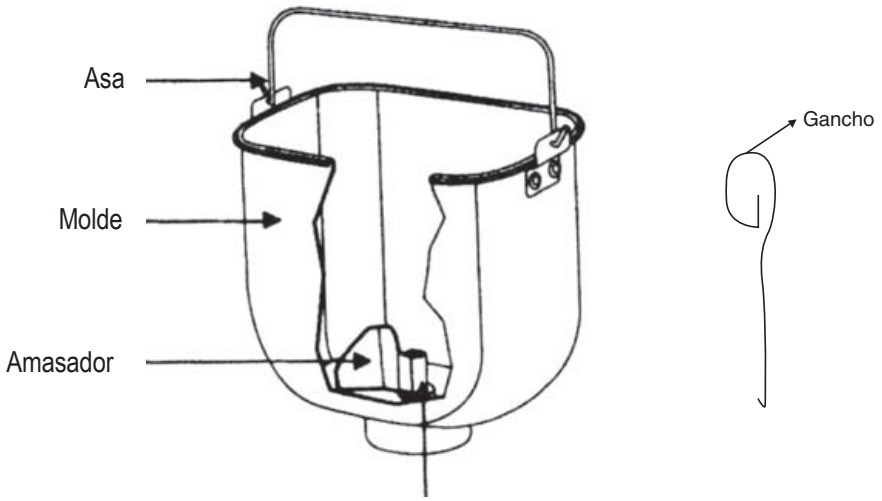
INTRODUCCIÓN

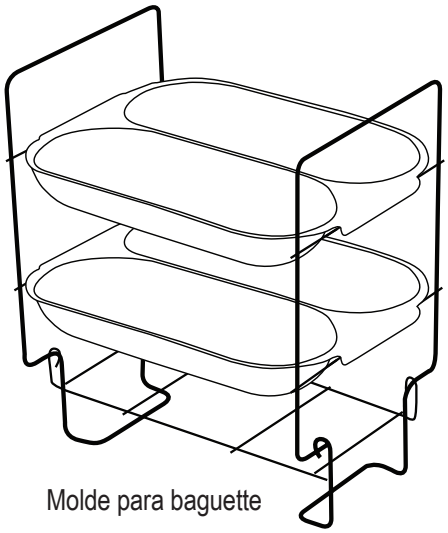
El olor a pan acabado de hacer en casa es un olor maravilloso. Pan fresco acabado de salir del horno con la manteca derritiéndose, es una sensación para el paladar inolvidable. El horno de pan ATMA puede ayudarle a vivir esa sensación todos los días.
El tiempo que el panadero invertirá en hacer pan es muy corto, porque el horno de pan ATMA es un aparato con una técnica muy desarrollada comandado por microprocesador y es quien le hace el trabajo.
Simplemente uno-dos-tres:
1. Echar los ingredientes.
2. Seleccionar el programa en el listado de menús y oprimir la tecla de inicio.
3. Esperar a que esté hecho el pan.

Pero cocinar pan, no es todo lo que este aparato hace. Además de poder hacer todas las especialidades de pan, incluso pan integral, usted también podrá preparar diferentes tipos de masa para panecillos, pizzas y tortas, así como hacer mermelada. Todo de una manera fácil y con el sabor exclusivo de hecho en casa, pues así es!

COMPONENTES

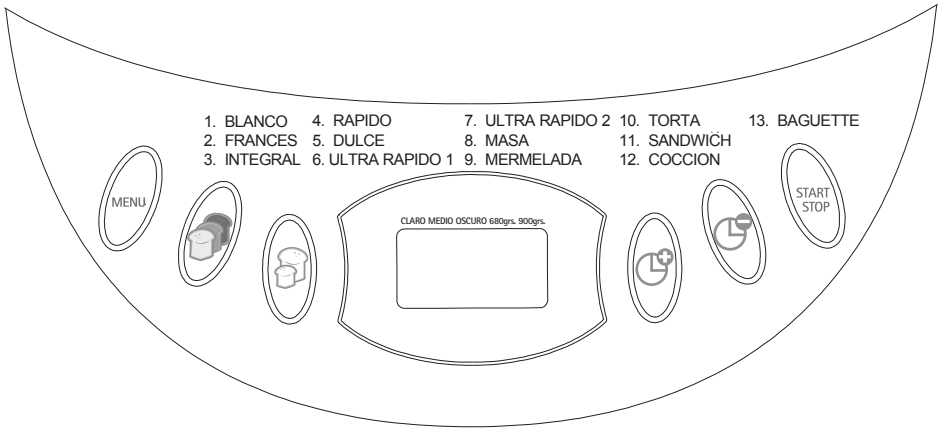






PANEL DE CONTROLES - TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES

DISPLAY DIGITAL
Indica el grado de tostado seleccionado.
Indica el peso seleccionado.
Indica el número del programa.
Indica el tiempo restante hasta terminar la cocción (por 3:20 se entiende, por ej., aún 3 horas y 20 minutos; 0:20 significa, todavía 20 minutos).



(TECLAS DE SELECCIÓN DEL TIEMPO)

Oprimir para programar el inicio del programa de cocción de pan (todos los programas exceptuando el de cocción rápida).

(TECLA DE GRADO DE TOSTADO)

Para seleccionar el grado de tostado de la corteza … claro, medio u oscuro (sólo en determinados programas).

START STOP (INICIO / FIN)

Oprima esta tecla para iniciar el programa.
Suena un pitido, se enciende el símbolo (:) y el programa se inicia.
Oprima esta tecla y manténgala apretada por 2 segundos para detener el programa.
Como confirmación suena un pitido.

MENU (TECLA MENÚ)

Para seleccionar entre 1 y 13 el programa de cocción de una lista.

(TECLA TAMAÑO DEL PAN)

Al encender el aparato, éste ya se encuentra preprogramado con el tamaño del pan y la corteza. Para seleccionar el tamaño entre 680g y 900g oprima la tecla una vez. En el display podrá visualizar el tamaño seleccionado.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

1. Pan normal y pan blanco (3:00 y 2:53)
Este programa se utiliza para pan blanco y pan normal. También adecuado para pan con hierbas y pan con pasas.

2. Pan francés (3:50 y 3:40)
Este programa se utiliza para cocinar pan de poco peso, como el pan francés, con una corteza bien tostada y muy porosa.

3. Integral (3:40 y 3:32)
Este programa se utiliza para cocinar pan con un gran porcentaje de harinas pesadas. Esta regulación tiene una fase de subida más larga para que el cereal pueda absorber el agua e hincharse. No aconsejamos emplear la selección del tiempo porque los resultados obtenidos serían insuficientes.

4. Rápido (1:40)
Este programa se utiliza para cocinar pan blanco en poco tiempo. El pan cocido de esta manera generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.

5. Dulce (2:55 y 2:50)
Este programa se utiliza para cocinar panes dulces. Su corteza resulta mejor tostada que con la regulación normal. La corteza bien tostada es el resultado de que el azúcar se "quema".

6. Ultrarápido -1 (0:58)
Esta regulación permite amasar los ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 680g en poco tiempo.

7. Ultrarápido -2 (0:58)
Esta regulación permite amasar los ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 900g en poco tiempo.

8. Masa (1:30)
Con esta regulación solo se hace masa, no se cocina pan. Se puede utilizar para preparar masas para pizzas o baguettes. Esta regulación permite hacer cualquier tipo de masa. El peso total de los ingredientes no deberá exceder 1Kg.

9. Mermelada (1:20)
Utilice esta regulación para hacer mermeladas a partir de frutas frescas o de naranjas. Nunca use cantidades superiores a las que se indican en las recetas. El contenido no podrá subir más que el borde del molde en la cámara de cocción. Si esto ocurre, apague inmediatamente el aparato. Después saque el molde con mucho cuidado, déjelo enfriar y límpielo muy bien.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

10. Tortas (2:50)
Con esta regulación se preparan todos los ingredientes juntos y después se cocinan en el tiempo seleccionado. Al hacerse una torta, antes de introducir la masa en el molde del aparato es necesario mezclar dos grupos de ingredientes en recipientes separados (vea las recetas de cocina).

11. Sándwich (3:00 y 2:55)
Este programa se utiliza para cocinar pan muy poroso pero con una corteza blanda y gruesa.

12. Cocción (1:00)
Esta regulación se puede utilizar como complemento de alguna de las funciones antes programadas, adicionando tiempo de cocción extra a la receta que se está elaborando. Para aumentar el tiempo de cocción se debe seleccionar esta regulación luego de finalizada alguna función antes programada. Este programa se puede utilizar, por ejemplo para cocinar tortas.
Este programa es muy útil para "gelificar" mermelada.

Usted puede configurar el tiempo de cocción entre 1 y 60 minutos, con saltos de a un minuto.
Esta regulación puede ser desconectada manualmente, oprimiendo la tecla de Stop. Aconsejamos cada 10 minutos, mirar por la ventana del aparato y observar el aspecto del pan o de la mermelada.

13. Baguette (1:00 - 1:40)
Con la ayuda de el accesorio para baguette usted puede obtener de a cuatro baguettes por cocción.
Previamente habiendo preparado la masa con la regulación 8 (Masa), usted podrá completar los moldes y elegir entre 20 a 60 minutos de cocción con saltos de a un minuto.

Aconsejamos en los primeros usos, mirar cada 5 minutos por la ventana del aparato y observar el aspecto del pan hasta que llegue al punto justo de su agrado. Para futuros usos usted podrá elegir el tiempo según su gusto.

Este programa puede ser desconectado manualmente, oprimiendo la tecla de Stop.

SOBRE ESTE HORNO DE PAN

• Hay dos tipos de regulación, uno para cocinar un pan pequeño de 680g y otro para cocinar un pan de 900g (pesos aproximados - dependiente de la receta).
• Un pitido de alarma indica que ya se pueden añadir otros componentes de la receta - cuando haya que añadir otros componentes - sin que el amasador los corte.
• Los dos tamaños de pan son cocinados con la regulación de 900g.
• El aparato dispone de una regulación del grado de tostado con la cual también se puede cocinar pan con una corteza especial (sólo con determinados programas).

SOBRE LAS RECETAS

Las recetas presentadas en el recetario fueron ensayadas con todo el cuidado a modo de garantizar los mejores resultados. Estas recetas fueron creadas por ecónomas especialmente para este aparato. Por esta razón puede ocurrir que, trabajando con otros aparatos semejantes, los resultados no sean aceptables.
• Eche siempre los ingredientes según el orden indicado en el recetario.
• Dependiendo de la harina que utilice puede que necesite corregir durante el primer amasado las proporciones de agua o harina.
• Si la masa se pega mucho a las paredes del molde, se puede espolvorear con harina hasta que no se pegue mas, pero siempre manteniendo una consistencia blanda.
• **Lea las recomendaciones del recetario antes de comenzar a utilizar su horno de pan.**
• **Recomendamos leer "Conozca sus ingredientes" y los consejos que allí encontrará.**

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de utilizar el aparato por primera vez, tómese algunos minutos para leer este manual y buscar un lugar donde lo tendrá a mano. Observe especialmente las instrucciones de seguridad.
1. Saque el aparato con cuidado de su embalaje y separe todos los materiales de embalaje.
2. Elimine todo el polvo que se pudiera haber acumulado durante el embalaje.
3. Limpie o lave el molde, el amasador y el aparato por fuera, utilizando de un paño limpio y húmedo. El molde tiene una capa antiadherente. Cuando limpie el aparato o sus accesorios, nunca utilice una esponja acerada o detergente agresivos.
4. Antes de utilizar el aparato por primera vez, engrase el molde con aceite, manteca o margarina y deje cocinar durante todo el ciclo con el molde vacío (debe seleccionar el programa “Cocción extra”).
5. Vuelva a limpiar.
6. Encaje el amasador sobre el eje motriz en el molde.
Durante la fabricación del aparato fue necesario engrasar algunas piezas.
Esto puede originar que salga un poco de humo del aparato, lo que es normal.

COMO TRABAJAR CON SU HORNO DE PAN

1. Sacar el molde
Abra la tapa y saque el molde, elevando el asa y girándo ésta en sentido contrario de las agujas del reloj y extrayendo el molde. Coloque éste en la superficie de trabajo. Es importante que el molde sea llenado con los ingredientes fuera del aparato, de modo que un derramamiento accidental no se produzca sobre los elementos térmicos.

2. Colocar y fijar el amasador
Fije bien el amasador encajándolo adecuadamente en el eje motriz.

3. Medir los ingredientes
Mida los ingredientes necesarios e introdúzcalos en el molde por el orden indicado. (Vea el punto "Medición de los ingredientes".)
• Si añade levadura, no deje que la levadura entre en contacto con agua o con otros líquidos porque empezaría a fermentar inmediatamente.
• Use agua tibia a una temperatura entre 21 y 28°C.

4. Volver a introducir el molde
Introduzca el molde otra vez en el horno de pan, girándolo en sentido de las agujas del reloj, hasta que encaje. Después cierre la tapa.

5. Conecte el aparato
Introduzca el enchufe en el tomacorriente. La cocción de pan normal y el tiempo normal de cocción ya se encuentran automáticamente programados en el horno de pan.
• Cada vez que usted oprima una tecla, sonará un pitido de alarma como confirmación.

6. Seleccionar el programa
Seleccione el programa dentro de la lista de regulaciones, oprimiendo la tecla Menú.

7. Seleccionar el peso
Oprima la tecla Tamaño del pan para seleccionar pequeño o grande.

8. Tostado
Seleccione el tipo de tostado, oprimiendo la tecla GRADO DE TOSTADO.
Cuando encienda el horno de pan, el aparato ya está programado para crostoso.

9. Regular la selección del tiempo
Si desea que su pan esté terminado más tarde a una hora diferente, entonces podrá programar la hora utilizando las teclas de selección del tiempo.

10. Iniciar
Oprima la tecla Start/stop para la puesta en marcha del horno de pan. La indicación del tiempo de espera se reduce en intervalos de 1 minuto.

11. Trabaja automáticamente
El horno de pan ejecuta automáticamente las fases de trabajo programadas individualmente, como se indica en el punto "Tiempos del proceso de cocción". Cuando se selecciona un programa con una segunda fase de amasado, suena un pitido de alarma que advierte que ahora se pueden añadir las frutas y/o las nueces.
• Durante esta fase de cocción es posible que salga vapor, lo que es normal.

12. Terminar
El programa termina cuando suena un pitido de alarma y se visualiza 0:00 en el display. El pan estará cocido.

13. Conservar caliente
La función de conservar caliente, está automáticamente activa en casi todos los tipos de regulación, es utilizada para mantener el aire caliente circulando durante 60 minutos. Se obtienen mejores resultados cuando se saca el molde y el pan en este intervalo de tiempo o después de terminar el programa. Diez pitidos de alarma advierten que ha terminado el tiempo de conservar caliente.

14. Sacar el molde

En caso de que quiera retirar el pan, y la función mantener caliente sigue activa, oprima

ADVERTENCIA: Para sacar el producto cocido del molde, utilice siempre un guante de cocina (cuidado el equipo está muy caliente).

15. Sacar el pan
Deje enfriar el pan 15 minutos en el molde, luego gire el molde y haga salir el pan del molde hacia una rejilla, para que se pueda enfriar mejor. Llene inmediatamente el molde con agua caliente para evitar que el amasador se pegue al eje motriz. Puede ocurrir que el amasador quede metido en el pan. Utilice el gancho para extraerlo. El pan estará caliente; nunca utilice las manos para extraer el amasador.

16. Después de terminar el trabajo con el aparato, saque siempre el enchufe del tomacorriente.
• No abra la tapa mientras el horno de pan esté funcionando. Si lo hiciera, eso afectaría a la calidad del pan, en especial el pan no subiría adecuadamente. Sólo abra la tapa, si esto está indicado en la receta por ej., para añadir más ingredientes.

Temperatura ambiente
El horno de pan funciona correctamente a temperaturas diferentes. Sin embargo, si una habitación se encuentra muy caliente o muy fría, esto podrá influir en el tamaño final del pan. La temperatura ambiente recomendable puede variar entre 15º C y 34º C.

USO DEL TEMPORIZADOR

Accione el temporizador, si desea el pan cocido más tarde o al día siguiente.
Puede seleccionar el tiempo máximo de 13 horas. Compruebe en el punto "Tiempos del proceso de cocción", si esta función está disponible. No utilice esta función en recetas con ingredientes que se echen fácilmente a perder, como por ej., huevos, leche fresca, crema amarga o queso.

1. Piense bien cuando desea tener el pan terminado y calcule la diferencia de horas entre el momento actual y el momento en que desea disfrutar de su pan. Si necesita del pan terminado a las 8.00 horas de la mañana, y ahora son las 19.30 horas del día anterior, entonces la diferencia de horas es de 12-1/2 horas.

2. Ajuste la hora con las teclas " " y " ". Cada vez que oprime estas teclas, el tiempo se reduce o aumenta 10 minutos. Después de oprimir la tecla Inicio se visualiza el símbolo (:).

• Si se ha equivocado al seleccionar el tiempo, oprima la tecla Stop durante 2 segundos y luego repita los pasos 1 y 2. El temporizador regresará al tiempo del programa.

3. El tiempo máximo total de selección es de 13 horas. Es decir, tras 13 horas el pan tiene que estar terminado para sacarse del aparato.

4. Conozca bien el funcionamiento del horno y de las harinas que emplee antes de utilizar la función temporizador. Puede tener resultados no esperados.

PITIDO DE ALARMA

El pitido de alarma suena:
• Cuando se ha oprimido una tecla.
• Durante la segunda fase de amasado en ciertos programas para indicar que en ese momento se pueden añadir los cereales, las frutas, las nueces u otros ingredientes.
• Cuando ha terminado el programa.
• Cuando ha terminado la fase de conservar caliente.

INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE (MEMORIA).

Si el suministro eléctrico es interrumpido durante el programa este será restablecido automáticamente si regresa el suministro eléctrico dentro de los 5 minutos sin tener que presionar el botón START/STOP.

Si la interrupción es mayor a 5 minutos y la pantalla regresa al inicio, entonces deberá desechar todos los ingredientes

CORTAR Y CONSERVAR EL PAN

Se logran los mejores resultados, cuando antes de cortar el pan, este se ha enfriado en una rejilla durante 15-30 minutos.
Sírvase de un cuchillo eléctrico o de un cuchillo de sierra muy cortante, pues así las lonjas de pan presentarán un aspecto uniforme.
El pan no cortado podrá ser guardado hasta tres días en una bolsa de plástico bien cerrada. Si el tiempo es caluroso y húmedo, ponga el pan por la noche en la heladera.
Para guardar su pan durante bastante tiempo (hasta un mes), podrá dejarlo en el freezer dentro de un recipiente bien cerrado.
Si ha guardado el pan en la heladera, no se olvide de sacarlo a tiempo para que, al servirlo, ya se encuentre a la temperatura ambiente.
Como al pan hecho en casa no se añaden conservantes, generalmente el pan casero se seca y envejece más rápidamente que el pan de las panaderías.
El pan ya medio endurecidos que ha sobrado podrá cortarse en cubitos de 1,3 cm ó de 2,5 cm y utilizarse para otras recetas, p. ej., para hacer tostones, budín de pan o rellenos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. CUIDADO: Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. Deje enfriar el aparato.
• IMPORTANTE: No sumerja la caja exterior o la tapa en agua o en otro líquido ni los salpique, porque eso estropearía el aparato y/o podría causar un choque eléctrico.
3. Por fuera: Limpie la tapa y la caja exterior del aparato con un paño húmedo o con una esponja húmeda.
4. Por dentro: Limpie el interior del aparato con un paño húmedo o una esponja húmeda.
5. Molde: Limpie el molde con agua caliente. No es necesario usar jabón o detergente. Tenga cuidado de no deteriorar la capa antiadherente del molde. Seque el molde muy bien antes de introducirlo en el aparato.
• No lave el molde, la copa de medición, la cuchara de medición ni el amasador en el lavaplatos.
• No deje el molde mucho tiempo en agua para remojar eventualmente cortezas pegadas, porque eso podría influenciar negativamente en la capacidad funcional del eje motriz.
• Si el amasador no se separa fácilmente del molde, eche agua caliente por arriba y deje remojar los residuos durante 30 minutos. De este modo ya conseguirá sacar el amasador con más facilidad.
• Antes de guardar el aparato, déjelo enfriar completamente.

Nunca limpie con los productos siguientes:
• diluyente
• bencina
• estopa de acero para ollas
• polvo para pulir
• paño con un producto químico

Cuidados especiales con la capa antiadherente
Es muy importante que la capa antiadherente no se dañe. Por eso nunca use objetos de metal, p. ej., espátulas, cuchillos o tenedores para limpiar.
Como resultado del uso, esta capa puede cambiar su color debido a la humedad y al vapor, pero esto no influye en la capacidad del aparato o en la calidad de su pan.
El agujero en el centro del amasador también tiene que estar limpio. Ponga una gota de aceite de cocina en el agujero y vuelva a encajar el amasador en el husillo en el molde. Esto evitará que el amasador pueda quedar pegado.
• Limpie de polvo las aperturas de ventilación.

Conservación del aparato
Antes de guardar el aparato, compruebe que todas las piezas se encuentran secas y sin humedad, incluida la ventana. Cierre la tapa y no la use para depositar cosas.

TIEMPOS DEL PROCESO DE COCCIÓN

SECUENCIA DE FASES DE PREPARACIÓN Y DE TIEMPOS

Programa Nº Tipo de pan y tamaño	Amasar 1	Fermentar 1	Amasar 2(°)	Fermentar 2	Fermentar 3	Cocción	Tiempo Total	Mantener caliente	Temporizador
Tiempo en minutos							Horas:Minutos		
1. Regulación normal	9	20	14·	25	45	60	2:53	60	13:00
Normal, crostoso	10	20	15·	25	45	65	3:00	60	13:00
2. Francés	16	40	19·	30	50	65	3:40	60	13:00
Francés, crostoso	18	40	22·	30	50	70	3:50	60	13:00
3. Integral	9	25	18·	35	70	55	3:32	60	13:00
Integral, crostoso	10	25	20·	35	70	60	3:40	60	13:00
4. Rápido	7	5	8			80	1:40	60	13:00
5. Dulce	10	5	20·	30	55	50	2:50	60	13:00
Dulce, crostoso	10	5	20·	30	50	60	2:55	60	13:00
6. Ultrarápido-1	12				11	35	0:58		00:00
7. Ultrarápido-2	9				9	40	0:58		00:00
8. Masa	20			30	40		1:30		13:00
9. Mermelada		15	45			20	1:20	20	00:00
10. Tortas	10	5	20	30	35	70	2:50	60	13:00
11. Sándwich	15	40	5·	25	40	50	2:55	60	13:00
Sándwich, crostoso	15	40	5·	25	40	55	3:00	60	13:00
12. Cocción						60	1:00	60	00:00
13. Baguette		20		20		20-60	1:00/1:40	60	00:00
	(1*)	(2*)	(3*)	(4*)	(5*)	(6*)			

*(°) Diez pitidos de alarma indican que se pueden añadir los ingredientes.**

(1) El motor se conecta y desconecta cíclicamente, hasta quedar funcionando.

(2) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 25° C.

(3) El motor se conecta y desconecta cíclicamente, hasta quedar funcionando; el elemento térmico también puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 30° C.

(4) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 32° C. Después se desconecta.

(5) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 38° C.

(6) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 121° C.

El tiempo puede ser seleccionado en todos los programas. El tiempo máximo que es posible seleccionar es de 13 horas.

• Estos pitidos de alarma indican que se pueden añadir los ingredientes, sin que el amasador los corte.

• El elemento térmico sólo se conecta, cuando la temperatura ambiente es inferior a la temperatura indicada (esto depende de cada programa)

CONOZCA SUS INGREDIENTES

ENTENDER DE COCCIÓN

Se oye a menudo que cocinar es un arte que depende de la creatividad del jefe de la cocina, mientras que hacer pan es una ciencia. Esto significa que el procedimiento de mezclar la harina, el agua y una levadura conduce a una reacción de la que resulta el pan. Lo que Usted no puede olvidar es que los ingredientes al combinarse entre sí, dan un resultado específico. Lea las informaciones abajo con mucha atención para aprender a entender mejor el papel de cada ingrediente en la fabricación de su pan.

Indicación importante sobre las harinas

A pesar de que a primera vista las harinas se parecen mucho, pueden ser muy diferentes debido a las características del cultivo, de la molienda, del almacenaje característico, etc. Quizá usted tenga que cocinar pan con harinas de marcas diferentes, hasta encontrar la harina perfecta para su pan. Un punto importante también es el almacenaje, pues todas la harinas deberían ser almacenadas cerradas herméticamente.

La harina Tipo 000 / harina normal

La Harina de Pan tiene un porcentaje alto de gluten y es tratada con productos que hacen que la masa se deje amasar mejor. El nombre de la harina de pan se debe al hecho de tener un porcentaje más alto de proteínas (gliadina y glutenina) que al mezclarse con el agua forman el gluten. La harina 000 o la harina de pan son las más recomendadas para trabajar con este aparato.

La harina Tipo 0000 / harina de pan

Esta harina tiene menor cantidad de cáscaras que la harina 000. Proveniente de trigos duros, muy empleada en la preparación de tortas/pasteles. Este tipo de harina es muy adecuado para las recetas del punto cocinar rápidamente tortas.

Harina integral de trigo/harina integral

La harina integral de trigo/harina integral es la molienda de los granos enteros de trigo que también contiene el salvado y el germen, siendo por eso más pesada y más rica en sustancias nutritivas que la harina blanca. Los panes hechos con esta harina son, en general, más pequeños y más pesados que los panes blancos.

Para superarse esto se mezcla la harina Tipo 0000 o harina de pan con la harina integral de trigo/harina integral, resultando un pan hecho con una estructura elástica.

Harina leudante

La harina leudante contiene de modo innecesario un fermento que va a influir en la preparación del pan o de las tortas. Su empleo no es recomendable.

Salvado

El salvado (no refinado) y los gérmenes son los componentes exteriores ásperos de los granos de trigo o de centeno los cuales quedan en la zaranda al tamizarse la harina normal.

Tanto el salvado como los gérmenes son añadidos muchas veces al pan en pequeñas cantidades con el fin de aumentarse el valor nutritivo, la energía y el sabor. También son usados para mejorar la calidad del pan.

La harina de avena

La harina de avena proviene de los copos de avena o la avena triturada gruesa.
La harina de avena, los copos de avena y la avena triturada gruesa son adicionadas con el fin de mejorarse el sabor y la calidad.

OTROS INGREDIENTES

La levadura

Esta levadura produce gas (dióxido de carbono) a través de un proceso de fermentación. Este gas es necesario para hacer subir la masa del pan. Para producir este gas la levadura necesita como sustancias nutritivas azúcar e hidratos de carbono de la harina. Como productos básicos se consiguen tres tipos diferentes de levaduras: levadura fresca, Levadura Seca y Levadura Alimenticia.

Levadura Fresca: conocida también como levadura prensada, se caracteriza por tener del 66 al 67% de humedad. Su uso es inmediato y directo en las masas y sirve para todo tipo de masa (salada y dulce). La duración de este tipo de levadura es de 4 semanas, bajo las condiciones ideales de conservación, en cámaras de frío o heladera entre un rango de temperatura de 2 y 7ºC.

Levadura Instantánea: esta levadura ha sido secada y tratada bajo condiciones especiales. Se caracteriza por tener una humedad del 4 al 6%. Después de ser abierto, el paquete debe utilizarse inmediatamente. Este producto es añadido directamente, sin prehidratación previa, junto con la harina.

Cuando trabaje con levadura, compruebe siempre si es fresca, controlando la fecha de vencimiento del producto. Respecto a los paquetes de levadura ya parcialmente consumidos, es importante consumirlos rápidamente, cerrarlos herméticamente y volver a guardarlos en la heladera cuanto antes. Si el pan o la masa no suben, muchas veces la causa es que una levadura es vieja o está en mal estado. Para comprobar si la levadura es vieja o está inactiva, haga la siguiente prueba:

1. Eche media copa de medición con agua tibia en un recipiente pequeño o en una taza.
2. Disuelva 1 cucharadita de azúcar en el agua y después eche en este líquido 2 cucharaditas de levadura.
3. Ponga el recipiente o la taza en un rincón no frío y espere 10 minutos sin mover más el recipiente.
4. Si la levadura es fresca, verá que se forman burbujas y reconocerá el aroma fuerte de la levadura. Si no ve burbujas ni huele nada, eche la mezcla a la basura. Repita el procedimiento con otro paquetito de levadura.

El azúcar

El azúcar es importante para el tostado y el sabor del pan. También es una sustancia nutritiva para la levadura porque participa de modo importante en el proceso de fermentación. Los edulcorantes artificiales no pueden usarse como sustitutos del azúcar porque la levadura no reacciona bien con esos productos.

La sal

La sal da sabor al pan y a las tortas y tiene un papel importante en el tostado de la corteza que se forma durante la cocción. La sal frena el crecimiento de la levadura por eso no deberá aumentar la cantidad de sal en las recetas. Por razones dietéticas podrá reducir el consumo de sal, pero cuando cocine con el aparato los resultados podrán ser poco agradables.

Los líquidos / la leche

Los líquidos como la leche, o la mezcla de leche en polvo con agua, están permitidos en la elaboración de pan. La leche da más sabor al pan. Le da una estructura y una calidad más fina y una corteza más tostada. En algunos líquidos se añade jugos (de naranja, de manzana, etc.) para mejorarse el sabor.

Aceite de girasol

En los panes con levadura, el aceite de girasol les da una calidad más blanda.
También se puede emplear manteca o margarina. No aconsejamos trabajar con manteca o margarina aún fría de la heladera. Espere que queden blandas para que se pueda trabajar mejor con los ingredientes.

Levadura química

La levadura química es un fermento muy utilizado en la preparación de las masas para tortas. Este tipo de levadura no necesita de reposo para subir la masa porque tiene lugar una reacción química al mezclarse con ingredientes líquidos.

Bicarbonato de soda

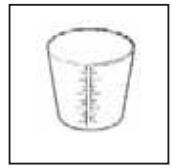
El bicarbonato de soda es otro fermento que no debe confundirse ni tampoco sustituye a la levadura química.
No necesita tiempo de reposo para subir la masa porque durante el proceso de cocción tiene lugar la reacción química.

MEDICIÓN DE LOS INGREDIENTES

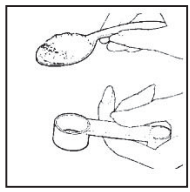
La clave y el paso más importante en la utilización de su horno de pan es sin duda la medición exacta y correcta de los ingredientes. Es muy importante medir cada ingrediente líquido o seco correctamente, de otro modo los resultados de la cocción serán insuficientes o inaceptables. Los ingredientes también tienen que ser añadidos por el orden indicado en la receta Los ingredientes líquidos y los secos se miden de un modo un poco diferente, como se indica abajo:

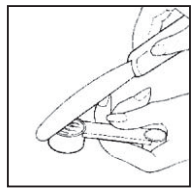
Medición de ingredientes líquidos

Utilice siempre la copa de medición suministrada. Cuando mida las cantidades, ponga la copa en una superficie horizontal y lisa al nivel de los ojos (y no desde un ángulo). El nivel de líquido tiene que coincidir con la línea de la marca de la cantidad. Medir "aproximadamente" no es suficiente, pues el resultado podrá ser la falta de equilibrio en la receta. El equilibrio de una receta es decisivo.



Medición de ingredientes secos
Los ingredientes secos (en especial las harinas) tienen que medirse siempre con la copa suministrada. La copa de medición se basa en la copa de medición estándar americana de 8 oz líq. (227 ml) – la copa de medición británica corresponde a 10 oz líq. (284 ml).Haga la medición del modo siguiente:
Introduzca primero los ingredientes con cuidado en la copa con la ayuda de una cuchara, y cuando la copa esté llena, aplane el contenido con un cuchillo. Si introduce directamente la copa de medición en los ingredientes, éstos se compactarán demasiado, con lo que al final habrá tomado más ingredientes de lo necesario. De la cantidad en exceso puede resultar un desequilibrio en la receta.
No tamice la harina, si no lo piden en la receta.





Para medir cantidades pequeñas de ingredientes secos o líquidos (es decir, levadura, azúcar, sal, leche en polvo, miel, melaza) **hay que utilizar la copa de medición.** La cuchara de medición tiene que estar llena y plana, y el ingrediente no puede estar apilado porque esta pequeña diferencia en la cantidad podrá influenciar negativamente y de modo decisivo en el equilibrio de la receta.
Su horno de pan produce panificados maravillosos, sin ningún problema. Este aparato sólo exige que Usted siga las instrucciones de las recetas con exactitud. Cuando se cocina, generalmente "un poquito de esto y de aquello" son permitidos, pero el horno de pan no lo permite. El uso de un horno de pan exige que Usted mida exactamente cada ingrediente para después lograr los mejores resultados.

TEMPERATURAS DE LOS INGREDIENTES
Todos los ingredientes, incluido el aparato y el molde, y en especial los líquidos (agua o leche) tendrán que estar a la temperatura ambiente de 21°C. Si los ingredientes se encuentran demasiado fríos, a temperaturas inferiores a 10°C, no podrán activar la levadura. Los líquidos muy calientes, a temperaturas superiores a 40°C, podrán matar los hongos de la levadura.

Haga Usted misma su pan
Con el horno de pan incluso el panadero o panadera sin la mínima experiencia podrán lograr muy buenos resultados al hacer un pan. No hay misterios ni trabajo pesado. En este aparato especial con un cerebro electrónico, los ingredientes son mezclados hasta obtenerse una masa que después es amasada y cocinada sin que Usted esté presente. El horno de pan también sólo puede hacer la masa y cuando está terminada, Usted la podrá formar, dejarla subir e introducirla en el horno de su cocina. Las recetas indicadas en el recetario son las más "adecuadas" para el horno de pan. Cada receta contiene los ingredientes

que van bien con cada tipo de pan. Estas recetas fueron probadas en nuestros aparatos.

Si Usted misma crea sus recetas de pan de levadura o si hace su torta preferida según una receta antigua, utilice las recetas del recetario como referencia para convertir las cantidades de su receta en las cantidades necesarias de su horno de pan.

PANES DE LEVADURA UNTADOS DE MODO ESPECIAL

Dé a su pan recién hecho una "nota especial" de profesionalidad. Seleccione una de las posibilidades de abajo para untar su pan y con este paso, mejorar su sabor.

Huevo

Mezclar bien 1 huevo grande y 1 cucharada de agua y untar generosamente.
Observación: Sólo untar las masas antes de la cocción.

Manteca derretida

Untar el pan acabado de hacer con manteca derretida para que el pan adquiera una corteza blanda y suave.

Leche

Para que el pan acabado de hacer quede con la corteza blanda y brillante, untarlo con leche o crema.

Glaseado de azúcar en polvo

Mezclar 1 copa de medición de azúcar en polvo tamizado con 1 o 2 cucharas grandes de leche hasta resultar un glaseado grueso. Con este glaseado salpicar los panes de pasas o los panes dulces.

Semillas de amapola / sésamo / comino / harina de avena

Disperse las semillas que le gustan y según la cantidad que desea sobre un pan recién cocinado y untado con huevo, manteca o leche.

OTROS CONSEJOS

• Introduzca todos los ingredientes de la receta en el molde de modo que la levadura no esté en contacto con ningún líquido.
• Después de preparada la masa en su aparato horno de pan y si desea que la masa suba fuera del aparato en otro lugar, regule éste para 30 minutos o espere hasta que la masa haya duplicado su volumen. Tras untar la masa y cubrirla con papel de hornear o con una toalla seca, coloque la masa en un lugar caliente y sin corriente de aire.
• La humedad puede causar problemas. Por esta razón, donde hay mucha humedad en el aire y en regiones altas (a gran altitud sobre el nivel del mar) es necesario hacer ajustes. Si el aire está muy húmedo, añada una cucharada más de harina para mejorar la consistencia de la masa. En especial en las regiones de gran altitud, hay que reducir la cantidad de levadura en aprox. 1/4 de cucharadita y también un poco el azúcar y/o agua o leche.
• El programa MASA es ideal para mezclar, amasar y compactar, permitiendo esto que la masa suba. Utilice el horno de pan para preparar esta masa. Usted puede después darle la forma deseada y hornearla según su receta.
• Cuando las recetas exigen una "superficie espolvoreada con poca harina", reparta 1 a 2 cucharadas de harina sobre la superficie. Quizá desee también espolvorear sus dedos o su rodillo para pasta con un poco de harina para poder trabajar mejor con la masa.

• Si la receta indica que la masa tiene que "reposar" o "subir", deje la masa trabajar dentro del equipo o en un lugar caliente, sin corriente de aire. La masa tiene que doblar su volumen, de otro modo no resultará un producto blando y delicado.
• Si la masa se encoge al trabajarse con el rodillo para pasta, déjela reposar aún cubierta durante algunos minutos antes de desenrollarla.
• Si Usted desea usar la masa más tarde, métala en una bolsa de plástico y póngala en el freezer.
• Tras 5 minutos de amasado, abra la tapa para comprobar la consistencia de la masa.
La masa debe tener el aspecto de una bola blanda y maleable. Si está demasiado seca, añada líquido. Si está demasiado húmeda, añada harina (cada vez 1/2 hasta 1 cucharada).

¿NECESITA AYUDA?

PREGUNTAS SOBRE CAPACIDAD Y OPERACIÓN

Pregunta 1

Cuando saco el pan del molde, sale también el amasador. ¿Qué debo hacer?

Antes de partir el pan, saque el amasador con una pinza plástica. Como el amasador no está unido fijo al molde, puede soltarse y salir agarrado al pan. Esto es normal.

Pregunta 2

¿Porqué sale mi pan a veces en la corteza lateral con residuos de harina?

En algunos casos la masa de harina puede quedar pegada al molde. Si esto ocurre, Usted puede comer el pan como siempre, o bien simplemente cortar esta parte de la corteza con un cuchillo bien afilado.

Pregunta 3

¿Por qué el aparato no amasa? Oigo que el motor funciona.

Quizá Usted no haya introducido bien el amasador o el molde. Introduzca siempre el molde correctamente y cuide de que quede bien encajado y en el fondo del aparato.

Pregunta 4

¿Cuánto tiempo dura hacer el pan?

En la página 15 puede ver los tiempos de regulación del programa.

Pregunta 5

¿Por qué no puedo utilizar el temporizador al hacer pan con leche fresca ?

La leche se pone mala si queda demasiado tiempo en el aparato. Por eso no se debe utilizar ingredientes frescos - como p. ej. huevos o leche - al trabajarse con la función de preselección.

Pregunta 6

¿ Por qué tengo que añadir los ingredientes por un orden determinado?

De esta manera el aparato puede mezclar los ingredientes revolviéndolos del modo más eficiente. Además esto impide que la levadura entre en contacto con el líquido, antes de mezclar la masa revolviéndola del modo correcto. Si se ha seleccionado el tiempo, entonces esto es muy importante.

Pregunta 7

Si programo el temporizador para la mañana siguiente, ¿por qué el aparato hace ruido por la noche?

El aparato tiene que empezar a preparar la masa cuando alcanza el punto de arranque del programa después de seleccionado el tiempo, para que la cocción del pan termine en punto. Durante la fase de amasamiento el motor trabaja produciendo ruido. Esto es normal y no significa que algo está averiado.

Pregunta 8

El amasador queda pegado al molde. ¿Cómo puedo sacar el amasador después de cocido el pan?

El amasador puede quedar "pegado" después de la cocción. Poniendo el amasador bajo agua corriente caliente, se despegará y Usted ya lo podrá sacar. Si sigue pegado, póngalo a remojar en agua caliente durante apróx. 30 minutos.

Pregunta 9

¿Puedo lavar el molde en el lavaplatos?

No. El molde y el amasador tienen que ser lavados a mano.

Pregunta 10

¿Qué pasa, si no saco el pan del molde después de la cocción?

Si Usted deja el pan cocido todavía una hora en el aparato después de terminada la fase de cocción, él se "mantiene caliente" y no se "pegará". Pero si Usted deja el pan en el aparato más tiempo que el tiempo que corresponde a la fase de conservar caliente, puede ocurrir que el pan se "pegue" debido al exceso de vapor que no pudo escapar. Si desea un resultado óptimo, saque el pan cocido del molde y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Pregunta 11

¿Por qué sólo una parte de la masa está amasada? ¿Por qué la masa no ha quedado totalmente amasada?

Posiblemente la masa estaba muy pesada y muy seca. O quizá el amasador no estaba encajado correctamente en el molde. O quizá los ingredientes tampoco habían sido añadidos en el orden correcto.

Pregunta 12

¿Por qué el pan no ha subido?

Posiblemente la levadura estaba estropeada, quizá ya había excedido la fecha de vencimiento o Usted no ha añadido la levadura. Si la masa no se encuentra bien revuelta, también podrán ocurrir problemas con la subida del pan.

Pregunta 13

¿Por qué se ha limitado la selección del tiempo sólo a 13 horas? ¿Cuál es el tiempo de selección mínimo posible?

El tiempo máximo total de selección es de 13 horas, incluso el tiempo de preparación y el tiempo de cocción. Por ejemplo, la regulación 1 (regulación normal, baja) corresponde al tiempo de 3:20. Es decir, el inicio del programa es retardado por un periodo máximo de 9:40 horas. El tiempo de selección mínimo posible es de 10 minutos. El temporizador trabaja en intervalos de 10 minutos y puede ser ajustado antes del modo.

PREGUNTAS SOBRE INGREDIENTES Y RECETAS

Pregunta 14

¿Cómo sé cuándo puedo añadir las pasas, las nueces, etc. a la masa?

Un pitido le indica cuándo puede añadir las pasas, las nueces, etc. durante la segunda fase de amasamiento. Observación: Vea la tabla de los "Tiempos del proceso de cocción". Aquí podrá ver en que momento podrá añadir las nueces y las pasas.

Si estos ingredientes se encuentran en la masa durante la primera fase de amasado, se partirían.

Pregunta 15

¿Por qué sale mi pan muy húmedo del horno de pan? ¿Cómo puedo evitarlo?

La humedad del aire puede influenciar mucho la masa. Añada una cucharada más de harina. Se produce el mismo efecto en los lugares a gran altitud (gran altitud sobre el nivel del mar). Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita y reduzca también un poco el azúcar y/o el agua o la leche.

Pregunta 16

¿Por qué se forman burbujas arriba en el pan?

Esta formación de burbujas puede tener como causa el exceso de levadura.
Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.

Pregunta 17

¿Por qué sube el pan y después se desinfla totalmente o en ciertos puntos presenta la forma de un embudo?

Posiblemente el pan ha subido demasiado. Para eliminar ese efecto, reduzca la cantidad de levadura y/o aumente la cantidad de sal.

Pregunta 18

¿Con mi horno de pan puedo hacer mis recetas preferidas de pan (pan corriente de levadura)?

Sí, pero tendrá que ir experimentando con las cantidades de los ingredientes, hasta lograr un resultado óptimo. Conozca primero su aparato y haga varios panes antes de empezar a experimentar. Nunca use cantidades superiores a la cantidad total de 4 copas de medición de ingredientes secos (incluida la cantidad de harina, avena, harina de avena, salvado). Utilice las recetas de este libro para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y el líquido, y después determinar las cantidades correspondientes de levadura, azúcar, sal y aceite/manteca/margarina. Le recomendamos desarrollar sus propias recetas de pan tomando por base las recetas aquí presentadas, y sólo más tarde pasar a otras cosas. Oriéntese en la tabla "Tiempos del proceso de cocción".

Pregunta 19

¿Es importante que los ingredientes se encuentren a la temperatura ambiente, antes de ponerlos en el molde?

Sí, también al utilizarse la función de selección. (El agua tiene que estar a una temperatura entre 21°C y 28°C.)

Pregunta 20

¿Por qué salen los panes con altura y peso diferentes? El pan integral de trigo o el pan integral siempre salen más bajos. ¿Hago algo mal?

No, es normal que los panes integrales de trigo o los panes integrales sean más bajos y más pesados que los panes normales o los panes franceses. La harina integral de trigo o la harina integral es más pesada que la harina blanca, por eso los panes no suben tanto durante la cocción. Lo mismo ocurre con los panes que contienen frutas, nueces, avena y salvado.

Pregunta 21

¿Puedo preparar antes la levadura con agua?

No, la levadura tiene que estar seca y ser añadida a la harina en último lugar en el molde. Este paso es muy importante, cuando se trabaja con la función de preselección.

Pregunta 22

¿Por qué hay un agujero grande abajo en el centro del pan?

Este agujero es debido al amasador. A veces tiene un tamaño superior al normal.
La razón está en la masa, después de amasada por segunda vez, cae del lado donde está el amasador.

BUSCA DE AVERÍAS / FALLOS

CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El pan se ha desinflado	
Demasiado líquido o el líquido estaba demasiado caliente.	Mida los ingredientes con exactitud. Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21º C y 28º C.
No ha añadido sal, por eso el pan primero sube mucho y después se desinfla.	Mida los ingredientes con exactitud.
Ha añadido demasiada levadura.	Mida los ingredientes con exactitud. Si el problema sigue, reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.
Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden hacer hinchar el pan acabando este por desinflarse.	Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.
En especial en regiones altas (a gran altitud sobre el nivel del mar) el pan puede hincharse mucho y después desinflarse durante la cocción.	Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.
Tapa abierta durante la fase de cocción.	Durante la fase de cocción no se puede abrir la tapa.
El pan no ha subido	
Ha añadido poca levadura.	Mida los ingredientes con exactitud.
La levadura ya era vieja o estaba inactiva.	Nunca use levadura con fecha de vencimiento no válida. Guarde siempre la levadura en un lugar fresco y oscuro.
Ha añadido poco azúcar.	Mida los ingredientes con exactitud.
Ha añadido demasiada sal, por eso la actividad de la levadura está reducida.	Mida los ingredientes con exactitud.
El agua estaba demasiado fría y mató los hongos de la levadura.	Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21° C y 28° C.
Activar la levadura antes de iniciar el programa	Antes de iniciar el programa, cuide de que la levadura no esté en contacto con líquidos.

El pan está demasiado hinchado	
Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden hacer hinchar el pan.	Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.
Demasiada levadura.	Mida los ingredientes con exactitud.
Demasiado líquido.	Mida los ingredientes con exactitud.
Los líquidos calientes aceleran la actividad de la levadura.	Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21ºC y 28º C.
Demasiada harina o poca sal.	Mida los ingredientes con exactitud.
El pan está seco y muy duro	
No ha añadido líquido suficiente.	Mida los ingredientes con exactitud.
La fecha de vencimiento de la harina quizá estaba excedida, o quizá la masa estaba demasiado seca.	Si hay desequilibrio entre las cantidades secas/húmedas intente aumentar la cantidad de líquido en 1 cucharada.
El pan no está bien cocido, en el centro no está cocido	
Demasiada agua de la fruta fresca o de la fruta enlatada.	Deje escurrir siempre muy bien el agua de acuerdo con la indicaciones de la receta. Posiblemente tendrá que reducir un poco la cantidad de agua.
Grandes cantidades de ingredientes como p. ej., nueces, manteca, fruta seca, jarabes y granos hacen la masa pesada. Por eso el pan sube despacio y no llega a cocinar.	Mida los ingredientes con exactitud. No exceda nunca las cantidades indicadas en una receta.
El pan está demasiado tostado	
Demasiado azúcar.	Mida los ingredientes con exactitud.
Grado de tostado regulado muy alto.	Regule el grado de tostado para más claro.
El pan presenta grandes agujeros en su estructura	
El agua estaba demasiado caliente y mató los hongos de la levadura.	Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21ºC y 28º C
Demasiada agua	Mida los ingredientes con exactitud.
Demasiada levadura	Mida los ingredientes con exactitud.
Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden aumentar la actividad de la levadura.	Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo.
El agua estaba demasiado caliente y mató los hongos de la levadura.	Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21ºC y 28º C.

El pan no está cocido por fuera	
El pan ha quedado demasiado tiempo en el aparato y ha absorbido el agua condensada en el molde.	Si es posible, antes de terminar la fase de conservación del calor saque el pan del molde y déjelo enfriar.
Posiblemente el equilibrio entre los ingredientes húmedos/secos no era correcto.	Mida los ingredientes con exactitud.

H: Indicación HH en el display	
Temperatura demasiado alta en aparato.	Oprima la tecla de Paro. Saque el molde, deje la tapa abierta y espere hasta que el aparato se enfríe. Después de enfriado introduzca el molde otra vez, regule el programa y vuelva a iniciar el programa.

E:Indicación EE en el display	
El sensor térmico está averiado.	Llame al número del servicio técnico autorizado mas cercano a su domicilio.

Dificultad en sacar el pan del molde	
El pan está pegado al molde.	Antes de utilizarse el molde diariamente, engráselo con un poco de aceite. Lave el molde con agua caliente y seque éste muy bien. Engrase la parte interior del molde con aceite, manteca o margarina. Siga las instrucciones de la página 11 Trabajar con "Como trabajar con su horno de pan". Despuésde terminar el programa de cocción y desacar el molde del aparato, deje enfriar elpan 15 minutos en el molde, antes de sacarlo y ponerlo en una rejilla. Corte siempre el pan después de enfriar completamente tras 20-40 minutos.

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

Provincia	Ciudad	Teléfono	Razón Social	Dirección
Capital Federal	Balvanera (Once)	4372-6297	HT.Electrónica (Once)	Tucumán 2063
	Balvanera (Once)	4304-4003	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
	Caballito	4903-8983	Electrotel " Suc. Caballito "	J.M.Moreno 287
	Coglhan	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
	Colegiales	4553-8751	Tecnoserv Electrónica	Av. Elcano 3551
	Congreso	4304-4003	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
	Chacarita	4553-8751	Tecnoserv Electrónica	Av. Elcano 3551
	Flores	4619-1631	GMS Electrónica	Av. Juan Bautista Alberdi 3425
	Floresta	4619-1631	GMS Electrónica	Av. Juan Bautista Alberdi 3425
	Liniers	4641-3120	Liniers Service	Carhue 201
	Liniers	4568-0096	LEM	Juan Agustin García 5509
	Nuñez	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
	Palermo	4832-6075	CIRVE	J.L. Borges
	Parque Patricios	4304-4003	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
	Saavedra	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
	San Cristobal	4304-4003	Servi-Ser	Av. Entre Ríos 973
	San Telmo	4361-0538	Centro Técnico	Perú 1223
	Versalles	4568-0096	LEM	Juan Agustin García 5509
	Villa Devoto	4568-8800	Electroservice	Av. Lope de Vega 2691
	Villa Luro	4568-0096	LEM	Juan Agustin García 5509
	Villa Urquiza	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
	Villa Ortuzar	4553-8751	Tecnoserv Electrónica	Av. Elcano 3551
	Villa Pueyrredón	4545-7205	Epromac SRL	Av. Congreso 5092
Gran Buenos Aires	Adrogue	4264-6777	Tecno Baires	El Churrinche 2450
	Avellaneda	4265-2001	Millennium Electronic Service	Avda.Gral.Guemes 864
	Bella Vista	4666-0817	Fast Electronica	Av. Mattaldi 1149
	Benavidez	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
	Benavidez	4745-6730	Service San Fernando	Av. Presidente Perón 435
	Berazategui	4256-9359	Electrónica Francia	Av. Mitre 2748
	Berazategui	4261-1550	Visión 13	Av. Rigolleau
	Bernal	4252-5858	Electrónica Bernal	San Martín 432 Local 1 y 2
	Boulogne	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
	Burzaco	4264-6777	Tecno Baires	El Churrinche 2450
	Carupá	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
	Ciudadela	4658-4090	Setinel Servicio Técnico Integral Haedo	Av. Pte. Peron
	Delta	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
	Don Torcuato	4745-6730	Service San Fernando	Av. Presidente Perón 435
	Don Torcuato	4741-8239	GRD Electrónica	Buschiqazzo 1514
	Escobar	03488-428163	Servicio Técnico Balanzat	B. de Irigoyen 309
	Escobar	03488-421290	Tecnoserv Electrónica	Don Bosco 745
	Ezeiza	4295-5544	Setinel Servicio Técnico Integral Ezeiza	Paso de la Patria 601
	Florencio Varela	0810-9993298	Full Service	Belgrano 690
	Florencio Varela	4237-0169	Servisur	Eva Perón 4850
	Garin	03488-428163	Servicio Técnico Balanzat	B. de Irigoyen 309
	Glew	0800-666-4330	Tecnovisión	Obligado 198 esquina Lamberti
	Gral. Pacheco	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
	Gral. Pacheco	4745-6730	Service San Fernando	Av. Presidente Perón 435
	Grand Bourg	02320-439756	Laboratorio Electrónico Spica	Av. El Callao 122
	Haedo	4658-4090	Setinel Servicio Técnico Integral Haedo	Av. Pte. Peron
	Hudson	02229-440563	La Data	Calle 53 Nro 2947 entre 129 y 130
	Hurlingham	4450-5447	Electrónica Tesei	Av. Pedro Díaz 1001-Esq. Schubert
	Hurlingham	4452-4199	HF Service	Av.Roca 2045
	Ingeniero Maschwitz	03488-428163	Servicio Técnico Balanzat	B. de Irigoyen 309
	Isidro Casanova	4669-5169	Gramar Electrónica	Paris 1750 Esquina Jean Jaures
	Ituzaingo	4661-3218	Audio CEP	Los Pozos 98
	José C. Paz	02320-426389	Bobinados R y N	Compostela 605

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

Provincia	Ciudad	Teléfono	Razón Social	Dirección
	José Ingenieros	4658-4090	Setinel Servicio Técnico Integral Haedo	Av. Pte. Peron
	José León Suarez	4720-9358	Edelectrónica	Av.Marquez 3204
	José León Suarez	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
	Lanus	4249-1725	Electro Vip (Lanús)	H.Irigoyen 4902
	Llavallol	4298-9789	Telesound	Av. Gral Frías 2998
	Lomas de Zamora	4244-0397	Electrotel (Lomas de Zamora)	Italia 78
	Lomas de Zamora	4292-3962	Serinel	H.Irigoyen 8201
	Lomas de Zamora (Lado Este)	4264-6777	Tecno Baires	El Churrinche 2450
	Marmol	4264-6777	Tecno Baires	El Churrinche 2450
	Martinez	4717-5313	JMB Servicio Tecnico SRL	Saenz Valiente 1802
	Matheu	03488-428163	Servicio Técnico Balanzat	B. de Irigoyen 309
	Merlo	0220-4865808	EL Taller	Juncal 297
	Merlo	0220-4824804	La Casa de la Electrónica	Av. Ricardo Balbin 813
	Merlo	0220-4827094	Repuestodos	Larrea 43
	Monte Grande	4295-5544	Setinel Servicio Técnico Integral Ezeiza	Paso de la Patria 601
	Moreno	0237-4664790	Oestelab Electrónica	Intendente Asseff 85
	Morón	4628-6425	Electro Hogar (Morón)	Mendoza 23
	Morón	4629-4565	Servotronic Moron	Buen Viaje 1222
	Muñiz	4664-3646	Casa Paz	Presidente Perón 649
	Munro	4756-0234	Electrónica DJT	Gobernador Ugarte 3844
	Olivos	4799-1398	Electrotel (Olivos)	Domingo Faustino Sarmiento 3562
	Palomar // Ciudad Jardín	4658-4090	Setinel Servicio Técnico Integral Haedo	Av. Pte. Peron
	Paso del Rey	0237-4662470	ADR Componentes	Padre Varvello 80
	Pilar	02322-430443	GB Electronica SRL	Rivadavia 998
	Quilmes	4252-5858	Electrónica Bernal	San Martín 432 Local 1 y 2
	Quilmes	4253-6700	Electrotel	Moreno 538
	Ramos Mejia	4656-0619	Electrotel	Belgrano 224
	Ramos Mejia	4656-1789	CIRVE	Avenida de Mayo 939
	San Antonio de Padua	0220-4831528	Enatronic	Ayacucho 115
	San Fernando	4745-9834	C.R.L. Servicios	Presidente Perón 2102
	San Fernando	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
	San Fernando	4745-6730	Service San Fernando	Av. Presidente Perón 435
	San Francisco Solano	4213-0902	Fast Service	Calle 847 Nº 2757
	San Isidro	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
	San Isidro	4747-4040	MC Zona Norte SRL	Avenida Centenario 899
	San Isidro	4747-2285	Yoke Service	Martin y Omar 22
	San Justo	4651-4230	Auditel	Dr. A. Illia 2323
	San Justo	4484-1108	Central Service	Av. Santamaría 2789
	San Miguel	4667-4438	Skynet Reparaciones	Belgrano 910
	San Miguel	4664-1873	Electronica Dani	Concejal Tribulato 583
	Temperley	4264-6777	Tecno Baires	El Churrinche 2450
	Temperley	4298-9789	Telesound	Av. Gral Frías 2998
	Tigre	4005-0133	Levotec SRL	Castelli 430
	Turdera	4298-9789	Telesound	Av. Gral Frías 2998
	Victoria	4745-6730	Service San Fernando	Av. Presidente Perón 435
	Villa Adelina	4710-1141	Electrónica Leader	Bernardo de Irigoyen 727
	Villa Ballester	4768-5249	Servotronic Villa Ballester	J. Hernandez 3064
	Villa Martelli	4709-4066	Garbo Gas	Laprida 4113
	Villa Tesei	4450-5447	Electrónica Tesei	Av. Pedro Díaz 1001-Esq. Schubert
	Virreyes	4745-9834	C.R.L. Servicios	Presidente Perón 2102
	Wilde	4227-3666	Electronica Ned	Av. Mitre 6578
Buenos Aires	9 de Julio	02317-523756	MC Electrónica	Salta 1861
	Adolfo Gonzales Chaves	02983-481475	BRElectrónica	America 970
	Adolfo Gonzales Chaves	02983-15547658	Electrónica Tho-Tob	Rivadavia 535
	Arrecifes	02478-453610	Electrónica Krug	Santiago Pérez 164
	Azul	02281-430795	Electrónica Buttafuoco	Bogliano 960

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

Provincia	Ciudad	Teléfono	Razón Social	Dirección
	Berisso	0221-4614984	Electronica Bander	Calle 158 Nº 1071
	Bahía Blanca	0291-4523437	Electrónica D´Amato	Donado 540
	Bahía Blanca	0291-4526509	Repuestolandia	Roca 505
	Bahía Blanca	0291-154029385	Servicio Técnico Castelli	Undiano 214
	Baradero	03329-484321	Casa Mazzarella	Araoz 845
	Bolivar	02314-15610688	Total Audio	Avda. Gral.Paz 125
	Bolivar	02314-428353	Zaccardi Felix	Guemes 292
	Campana	03489-423155	Electrónica Diaz	Avda. Ricardo Balbín 1068
	Campana	03489-432919	Electricidad Krautor	Lavalle 415
	Campana	03489-402830	Emisor Electrónica	Becerra 746
	Cañuelas	02226-421252	GyG Refrigeración	Del Carmen 1235
	Cnel. Dorrego	02932-15638477	Servicio Integral en Refrigeración	San Martín 601
	Cnel Pringles	02922-462245	Serv. Pringles	San Martin 780
	Cnel Suarez	02926-424030	Refrigeración Polar	Lamadrid 1946
	Chacabuco	02352-426918	Casa Dibello	Av. Garay 211
	Chascomus	02241-425974	Ciuci Gustavo Jose	Machado 60
	Chivilcoy	02346-423998	Lab. S.T.	Brandsen 98
	Delagarma	02983-481475	BRElectrónica	America 970
	Dolores	02245-444300	Tauro Electrónica S.H. (Dolores)	Cramer 199
	Gral. Rodriguez	0237-4850151	Oeste Color	Rivadavia 532
	Junin	02362-430670	Morganti Walter	Gral Paz 433
	La Plata	0221-4516597	Cullari Refrigeración	Calle 65 nº 1076 e/ 16 y 17
	La Plata	0221-4516021	Datos e hijo	Calle 68 Nº 1532
	La Plata	0221-4520180	Highvision Service	Calle 60 Nº 1033 entre 15 y 16
	Las Heras	0220-4770334	Tecnicentro SRL	Monteagudo 208
	Lincoln	02355-15473755	Electrónica GB	Massey 413
	Los Toldos	02358-442550	Bonamino Electrónica	Urquiza 1098 Esq. T. De Díaz
	Luján	02323-438931	Electro Hogar (Luján)	25 de Mayo 280
	Luján	02323-422769	Electrónica Curti	P. Alberti 821
	Mar de Ajó	02257-421615	Mix Electrónica (M. de Ajó)	Hipolito Yrigoyen 366 Local 42
	Mar de Ajó	02257-421750	Tauro Electrónica S.H. (M. de Ajó)	Jorge Newbery 1434
	Mar del Plata	0223- 4735635	Casa Llopis	Perú 2834
	Mar del Plata	0223-4721639	Central Service	Olazabal 2249
	Mar del Plata	0223-4754075	Electrón	San Martín 3486
	Mar del Plata	0223-4762244	Nova Service	Dorrego 1721
	Mar del Plata	0223-4940723	Toshimar	Bolivar 3056
	Marcos Paz	0220-4770334	Tecnicentro SRL	Monteagudo 208
	Mariano Acosta	0220-4992492	Electrónica Eder TV	Superí 605
	Mercedes	02324-15576530	West Service	Calle 12 N° 1059
	Miramar	02291-431987	Cool System Electronics	Calle 34 N° 1154
	Navarro	0220-4770334	Tecnicentro SRL	Monteagudo 208
	Necochea	02262-426134	Electrónica Camejo	calle 63 N° 1745
	Necochea	02262-427141	Frechero Service	calle 52 nº 3825
	Olavarria	02284-423818	Casa Xulux	Sargento Cabral 3258
	Olavarria	02284-426484	Radio Orlando	9 de Julio 2657
	Olavarria	02284-428807	SC TV	Hornos 3003
	Pehuajó	02396-473849	Tecnovisión	Godoy 545
	Pellegrini	02392-15489258	Electrónica Integral	Pueyrredón 356
	Pergamino	02477-418000	El Service	Italia 70
	Pinamar	02254-496224	Electrónica Pinamar	Del Lenguado 1318
	Pinamar	02254-481888	La Casa de la Heladera	Del Melgacho 1734
	Punta Alta	02932-431980	Electrónica Sur	Urquiza 484
	Ramallo	03407-422658	Martín Electrónica	Av. Savio 818
	Ranelagh	02229-440563	La Data	Calle 53 entre 129 y 130
	San Andres de Giles	02325-443350	Electronica Multiseñal	Belgrano 157
	San Andres de Giles	02325-440018	TV Service	Rawson 1231

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

Provincia	Ciudad	Teléfono	Razón Social	Dirección
	San Antonio de Areco	02326-454214	Laboratorio Avenida	Belgrano 343
	San Bernardo del Tuyú	02257-421615	Mix Electrónica (San Bernardo)	Av. San Bernardo 1037
	San Nicolás	03461-428955	SODO SRL	Av.Luis Viale 362
	San Nicolás	03461-432670	Electrónica Petrocelli	Garibaldi 672
	San Nicolás	03461-437496	Lerz Electrónica	Pellegrini 267 local 22
	San Pedro	03329-425523	Electrónica Menisale	Mitre 1699
	Santa Teresita	02246-520932	Tauro Electrónica S.H.	Avenida 41 Nro. 688
	Tandil	02293-445286	Frijon Jose Luis	Montiel 1134
	Tres Arroyos	02983-429645	Centro de Reparaciones	Bolivar 230
	Tres Arroyos	02983 426884	Americo Barcala	Av. Belgrano 725
	Tres Lomas	02394-420055	Electrónica Integral	9 de Julio 451
Catamarca	Catamarca	03833-453244	Datachip Electronica	Ayacucho 1060
	Catamarca	03833-451498	Omicron SRL	San Martin 225
	Catamarca	03833-4746588	Tecno Electrón	Av. Güemes 173
Córdoba	Arroyito	03576-421289	Miguel Pisani	9 de Julio 368
	Bell Ville	03534-425477	Electrónica Vieyra	Belgrano 334
	Córdoba	0351-4737478	Audiocentro	Martín García 944
	Córdoba	0351-4882026	Electrónica Procor	Avda. Octavio Pinto 2636
	Córdoba	0351-4255999	Electrotel	Av. Pueyrredon 1083
	Córdoba	0351-4222513	Electrónica Monti	Viamonte 1484
	Córdoba	0351-5989900	ServihomeColon	Av. Colon 2578
	Córdoba	0351-4714930	Terra Electrónica	Av. Juan B. Justo 3112
	Córdoba	0351-155606091	Fase Electrónica	Fray Luis Beltran 2629 , Esq. Varela Berro .Barrio Las Magnolias
	Colonia Caroya	03525-422012	Tagliaferri Servicios Técnicos	Av. San Martín 42
	Cosquin	03541-451906	Crisceger Electrónica	Tucuman 1219
	Cruz del Eje	03549-15438206	Frío Todo	Pellegrini 2210
	Dean Funes	03521-420713	Ingetronic	Independencia 51
	Despeñaderos	03547-492466	DPA Service	Gral Paz 801 Esq. Necochea
	Hernando	0353-4960771	Servihogar	Liniers 290
	Laborde	03534-15511358	Centralservice	Sarmiento 969
	Laboulaye	03385-421219	AC Electrónica	Sarmiento 174
	Laboulaye	03385-427866	MTS Servicio Técnico	Ameghino 166
	La Cumbresita	03546-447711	Servicentro Córdoba	José Adan 250
	La Francia	03564-591144	JP Reparaciones	Belgrano 1714
	Las Varillas	03533-420195	Centec	Tucuman 129
	Las Varillas	03533-421151	Gerardo Luis Romero	Dean Funes 181
	Marcos Juarez	03472-424812	Omar Garis	Saenz Pena 1048
	Morteros	03562-423314	Colohogar	Bv. 9 de Julio 1526
	Río Ceballos	03543-493000	JJC Servicio Técnico	Av. Sarmiento 217
	Rio Tercero	03571-423330	Service Omega	Homero Manzi 149
	Rio Cuarto	0358-4623003	Electronica Capaldi	Paunero 832
	Salsipuedes	03543-493000	JJC Servicio Técnico	Av. Sarmiento 217
	San Francisco	03564-435499	Electrónica Nivoli Service	Gral Paz 123
	Sta. Rosa de Calamuchita	03546-447711	Servicentro Córdoba	José Adan 250
	Sta. Rosa de Calamuchita	03546-464300	VGB Informática	Comechingones 507
	Villa Carlos Paz	03541-15676762	LMS Reparaciones	Urquiza 389 Esq. Solis
	Villa Dolores	03544-420608	Rapi-Service TV	Ernesto Castellano 48
	Villa Gral. Belgrano	03546-447711	Servicentro Córdoba	José Adan 250
	Villa Gral. Belgrano	03546-464300	VGB Informática	Comechingones 507
	Villa María	0353-452-3466	Video Centro Técnico	San Juan 1799
Corrientes	Corrientes	03783-431320	Electrónica del Litoral	España 770
	Esquina	03777-15329804	Electrónica Burne	Constitución 427
	Goya	03777-432402	Electrónica San José	Jose Gomes 1129
	Paso de los Libres	03772-15635177	Di Tony Electrónica e Informática	Yatay 2054
	Santo Tomé	03756-15415387	AS Refrigeraciones	Ruben Loreiro N° 50
Chaco	Resistencia	03722-431925	DHCP Sistemas	Liniers 446

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

Provincia	Ciudad	Teléfono	Razón Social	Dirección
	Resistencia	03722-424257	Electronica Carlitos	Avda. Sarmiento 1285
	Roque S. Peña	03732-15408209	Electrónica Clemente	John F. Kennedy 517
	Roque S. Peña	03732-423112	Servichaco	Av. 33 Nro 638 entre 14 y 16
Chubut	Comodoro Rivadavia	0297-4474010	Televic	Alem 145
	Puerto Madryn	02804-458439	Center Electrónica	Sarmiento 588
	Rawson	02804-427073	Fagtron Electrónica	Brasil 253
	Trelew	02804-427935	Wimer	Ameghino 749
	Trelew	02804-427073	Fagtron Electrónica	Brasil 253
Entre Rios	C del Uruguay	03442-427877	Capello TV	Justo J de Urquiza 578
	C del Uruguay	03442-429002	Electrans Reparaciones	Galarza 1182
	Colón	03447-424312	On Electrónica	25 de Mayo 218
	Concordia	0345-4211119	Service Luna	Alvear 832
	Concordia	0345-4214487	Service System	Montevideo 13
	Crespo	0343-4951588	Electrónica MJC	Av. Belgrano 1426
	Crespo	0343-4951863	Elec. Welizko	Rivadavia 922
	Chajarí	03456-420898	STM (Servicio Técnico Murua)	Pablo de la Cruz 1033
	Gualeguay	03444-426842	Service Caminos	Alarcón Muñiz 206
	Gualeguaychu	03446-428380	Electrónica San Juan	Santiago Diaz 22
	La Paz	03437-15415619	Enrique Lemos	San Martín 1502
	Parana	0343-4219784	Ion Electronica	Gualeguaychu 410
	Parana	0343-4241985	Refrig. J. Fernandez	Don Bosco 780
	Parana	0343-4313056	Láser Electrónica	Pascual Palma 382
	San José	03447-470260	Service TV color	Cettour 1992
	Viale	0343-154059997	Heintz Cristian Alberto	Jujuy 344
	Victoria	03436-421783	Electrónica Quinti	Basualdo y 3 de Febrero
	Victoria	03436-427474	M y D Electrónica	136 Viviendas - Barrio Fátima -Sector 5 casa 8
Formosa	Formosa	03717-15541992	C.I.R.E.	Independencia 866
Jujuy	Caimancito	03886-431812	UNIT	Tucumán 279
	Fraile	03886-431812	UNIT	Tucumán 279
	S.Salvador de Jujuy	0388-4256847	Electrónica Sandoval	Av Parroco Marshke 528
	S.Salvador de Jujuy	0388-154308297	Walter Refrigeración	Fco. Ramoneda 913 esq.El Clavel – Barrio Chijra
	Lib. S. Martín	03886-431812	UNIT	Tucumán 279
	Perico	0388-4911696	Electrónica Pal-Color	Escolástico Zegada 46 Barrio Progreso
	San Pedro de Jujuy	03888-420969	Electrónica Coronel	Mitre 451
La Pampa	Gral Pico	02302-435241	Electronica LP	Calle 25 Nº 1935
	Gral Pico	02302-425047	Electrónica MD	Calle 20 Nº 370
	Santa Rosa	02954-563665	Audiovisión Servicio Técnico Electrónico	Leandro N. Alem 133
La Rioja	Chilecito	03825-425313	Electroservicasas	Julian Amatte75
	La Rioja	03822-421048	Elecrónica Doble G	8 de Diciembre 489
Mendoza	Godoy Cruz	0261-4249930	AR Taller Electromecánico	Belgrano 1845
	Gral Alvear	02625-422295	Electrónica Fischer	Patricias Mendocinas 144
	Guaymallen	0261-4323230	Cuántica SA	Avda.Mitre 46
	Mendoza	0261-4255454	Anibal Astesiano	Suipacha 550
	Mendoza	0261-4231270	O'Donell Concept Service	Perú 1773
	Mendoza	0261-4299974	Delta Electrónica	Montecaseros 2043
	San Rafael	02627-447655	Servetel Electrónica	Segovia 55
	Tunuyán	02622-422498	Costa Electrónica	Sarmiento 227
Misiones	El Dorado	037751-423275	Electrónica Ryser	Carlos María de Alvear 638
	El Dorado	03751-424014	Tele-Son	Polonia 24
	Jardin América	03743-460195	Electro Service	Av.Libertad 593
	Leandro N. Alem	03754-421236	Electronica Megatones	C. de Obligado 247
	Obera	03755-15650857	Serintel	Neuquén 385
	Posadas	03764-425921	Electrónica CEJO S.H.	Av Lopez Torres 2623
	Posadas	03764-440076	Integral Reparaciones	Av. Santa Catalina 3963
	Puerto Iguazú	03757-425576	Climarco	Artigas 127
	Puerto Rico	03743-421318	Casa Rodriguez	Alte Browm 75

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

Provincia	Ciudad	Teléfono	Razón Social	Dirección
Neuquén	Neuquén	0299-443-2542	Electronica Valencia	Jujuy 78
	Neuquén	0299-4782300	Electro Power	Kennedy 70
	Neuquén	0299 - 4431489	Gatti Electrónica	Julio A Roca 1124
	Neuquén	0299-4475343	Red de Servicios Integrales NTECH	Luis Beltrán 1332
	San Martin de los Andes	02972-425155	Zener Electronica	Elordi 614
	S.M.de Los Andes	02972-428034	Polo Sur Reparaciones	Weber 520
	Villa La Angostura	02944-495179	Soluciones Técnicas	Las Fucsias 331
	Villa Traful	02944-495179	Soluciones Técnicas	Las Fucsias 331
Rio Negro	Bariloche	02944-429981.	Altron Electrónica	Rolando 691
	Cipolletti	0299-4778127	Electro Power	Kennedy 70
	General Roca	02984-433178	Centro Integral de Electrónica	Brasil 1010
Salta	Salta	0387-4317874	Amec SH Electronical Center	Gral Alvarado 920
	Salta	0387-4310746	Tekno Service	Lerma 489
	Tartagal	03873-422849	Servicio Técnico Casa El Gato	Alberdi 11
	Tartagal	03873-425517	Electronica Norte	9 de Julio 652
San Juan	Rawson	0264-4287383	Electrónica Centro (Suc. Rawson)	Ingeniero Krause
	San Juan	0264-4211531	Electrónica Centro	Salta
	San Juan	0264-4203347	Electronica Navarro	Av. Córdoba 848
	San Juan	0264 - 4216503	M y Pservicios	Falucho 10
San Luis	Merlo	02656-476466	Electrofac	Los Almendros 255
	Merlo	02656-474206	Tecdabal	Coronel Mercau 971
	San Luis	02664-420842	Electrónica Laser	Lavalle 1498
	San Luis	02664-351369	Electrónica Nico	Av. España 831
	V. Mercedes	02657-422980	Electrovisión (San Luis)	Pringles 379
	V. Mercedes	02657-430599	Cuyo Auto Radio	Europa 472
Santa Cruz	Rio Gallegos	02966-436539	Servicio Técnico Los inmigrantes	Barrio Los Alamos – Manzana 89 – Lote 9
Santa Fe	Armstrong	03471-490360	Centro Electrónica	Fischer 330
	Cap. Bermudez	0341-4916332	Laboratorio de Video	San Lorenzo 2971
	Casilda	03464-423026	Germán Vidaña Electrónica	San Martín 2420
	Firmat	03465-423562	Agustin Ardiaca	Castelli 1679
	Galvez	03404-482156	Ceriotti Electrónica	España 1027
	Las Toscas	03482-492377	Electrónica Cussit	Calle 15 Nro. 446
	Llambi Campbell	03497-15481938	Electricidad Milesi	2 de Abril 439
	Rafaela	03492-420094	Mundo Eléctrico	E. Salva 548
	Reconquista	03482-429398	Electrónica Cargnelutii	Amenabar 1364
	Reconquista	03482-424493	Servicio Técnico Reconquista	San Martín 1520
	Rosario	0341-4340380	Electrónica Total	Pte. Perón 6001
	Rosario	0341-421-7700	Electrotel	Italia 1320
	Rosario	0341-4302811	SEI Electrónica	Av. Francia 1380
	Rosario	0341-4260769	Simatic	Paraguay 1374
	Rufino	03382-15469985	Electrónica Pixel	Colón 490
	San Guillermo	03562-15453018	Refrigeración CHG	Avenida Gral. Roca 405
	San Lorenzo	03476-424456	Electrónica Centro	Av. San Martín 1465
	Santa Fe	0342-4527287	Electrónica Siglo XXI	Av. Aristóbulo del Valle 4554
	Santa Fe	0342-4603248	Electro TV	Talcahuano 7301
	Santa Fe	0342-4533563	Litoral Service S.R.L.	9 de Julio 2785
	Santa Fe	0342-4891088	Santa Fé Electrónica	Blas Parera 9282
	Santa Fe	0342-4841001	Total Service	Av. Facundo Zuviría 5321
	Santa Fe	0342-4890756	TV Ragal	Facundo Zuviría 5968
	Santa Fe	0342-4890729	Mundo Split	Juan Diaz de Solis 2640
	Santo Tomé	0342-4751528	Electrónica Siglo XXI	Falucho 2201
	Sunchales	03493-422314	JV Service Oficial	Alberdi 189
	Venado Tuerto	03462-463587	Aconcagua Electrónica	Mitre 680
	Venado Tuerto	03462-423621	Repuestogar	San Martín 1060
	Venado Tuerto	03462-424061	Telemar S.H.	H.Irigoyen 1512
	Venado Tuerto	03462-463548	Electrónica Degiovanini	H.Irigoyen 1289

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

Provincia	Ciudad	Teléfono	Razón Social	Dirección
Santiago del Estero	Quimili	03843-422598	Emacomunicaciones	Belgrano 320
	Santiago del Estero	0385-4213872	Ing Raúl Barchini	Rivadavia 833
	Santiago del Estero	0385-4219989	Electrovision (Sgo. del Estero)	Alvarado 99
Tucuman	Concepción	03865-424666	Electrónica AG	Lamadrid 290
	Concepción	03865-421202	Teletronic	Belgrano 268
	San Miguel de Tucumán	0381-4229078	Edu Mag SRL	M. Avellaneda 129
	San Miguel de Tucumán	0381-4306330	Electrónica Rojas	Jose Colombres 156.
	San Miguel de Tucumán	0381-4363816	Electro NOA	Chiclana 1350
	San Miguel de Tucumán	0381-4330128	J&L Electrónica	Av. Belgrano 1798
	San Miguel de Tucumán	0381-4331776	Service Chiclana	Av. Colón 278

CERTIFICADO DE GARANTIA

MODELO: HP4041E	CORRESPONDIENTE

Electronic System garantiza al comprador original que presente el Certificado de Garantía debidamente firmado y sellado por la Casa Vendedora junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

1. ***Electronic System*** garantiza este producto de uso doméstico por el término de 12 meses. Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal doméstico de la misma y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de ***Electronic System*** su buen funcionamiento. ***Electronic System*** no esta obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa.
2. Durante la vigencia de la garantía los gastos de traslado, etc. se regirán por la ley 24.240 y la Resolución SCI N° 495/88.
3. ***Electronic System*** reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad que a su criterio aparezcan como defectuosos.
4. ***Electronic System*** dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de entrada en sus talleres. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes.
5. Las condiciones de instalación y operación correctas de esta unidad se encuentran detalladas en el Manual de Uso adjunto.
6. Las únicas personas autorizadas para contraer en nombre de ***Electronic System*** obligaciones aquí consignadas son los Servicio Técnico Autorizado que se detallan en nómina adjunta.
7. La presente garantía no ampara defectos originados por:

a. deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, exceso o caídas de tensión, etc.
b. conexión de esta unidad a redes que no sean de 220 VCA.
c. inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
d. instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
e. daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.

8. Quedan excluidos de la presente garantía: las fallas producidas por empastamiento por suciedad. Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas. Mano de obra o materiales que sean necesarios para la instalación de esta unidad.
   Uso o Instalación de Software (Programas) utilizados en nuestros productos informáticos.
9. En el caso que para reparar esta unidad fuera necesario la colocación de andamios, silletas o algún otro elemento, los gastos correrán por cuenta y cargo del usuario.
10. La presente garantía dejará de tener validez cuando:

a. personas no autorizadas por ***Electronic System*** hayan revisado o reparado esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.
b. se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las identificaciones que esta posee.
c. cuando presente enmiendas o falsedad de alguno de sus datos.

11. ***Electronic System*** no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros.
12. Los accesorios legítimos que a criterio de ***Electronic System*** no necesiten de mano de obra especializada para su colocación o reemplazo, deben ser adquiridos en los Servicios Técnicos Autorizados de acuerdo con listas de precios oficiales y disponibilidad de stock.

CUPON GARANTIA

N°

PARA SER PRESENTADO AL SERVICIO TECNICO AUTORIZADO UNICAMENTE EN EL CASO DE QUE EL PRODUCTO REQUIERA REPARACION DENTRO DEL PLAZO DE LA GARANTIA.

MODELO: HP4041E | SERIE Nº:

DATOS DE LA CASA VENDEDORA: ..... **DOMICILIO:** .....

LOCALIDAD: ..... **FECHA DE COMPRA:** ..... **N° DE FACTURA:** .....

DATOS DEL CLIENTE: ..... **DOMICILIO:** ..... **TEL.:** .....

ACCESORIOS: ..... **OBSERVACIONES:** .....

S.T.A.: ..... **FECHA:** .....

DEFECTO: .....

REPARACION REALIZADA: .....

REPUESTOS CONSUMIDOS: ..... **Pc N°:** .....

FECHA DE ENTREGA AL USUARIO: ..... / ..... / ..... **CONFORME DEL USUARIO:** ..... **Aclaración:** .....

IMPORTANTE: Agregue sus datos en el Certificado adjunto y en el talón para el Servicio Técnico, antes de remitir este último al Servicio técnico más cercano a su domicilio.

Para ser llenado por la casa vendedora

Adquirido en: .....
Domicilio: .....
Localidad: .....
Fecha de compra: / /
Factura Nº.....
Nombre del comprador: .....

SELLO Y FIRMA DE LA
CASA VENDEDORA

Importa, Distribuye y Garantiza
Electronic System
Roque Pérez 3650 - C1430FBX
Cap. Fed. - República Argentina
www.atma.com.ar
HECHO EN CHINA

La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características técnicas que estime convenientes sin previo aviso.

ATMA